

SAN JACOBO DE LOMO

Denominación Comercial: San Jacobo de Lomo

Clasificación del producto según la legislación vigente: Derivado cárnico no sometido a tratamiento.

Marca Comercial bajo la que se elabora el producto: "Precocinados La Alacena"

Composición cualitativa: Lomo de cerdo 44 %,

PAN RALLADO (29 %): Harina de TRIGO GLUTEN, agua, sal, levadura, aditivo autorizado (antiaglomerante (E-170), harina de SOJA, emulgente (E-322), ácido ascórbico y enzimas.

QUESO 13% (**LECHE** de vaca pasteurizada, sal, cultivo lácteo, cuajo microbiano),

agua (6.11 %),

jamón serrano 5% (jamón, sal, azúcares, conservantes E-252 y E-250, antioxidante E-300),

encolante (2%) (almidón, proteína de SOJA, sal, harina de ALTRAMUZ, estabilizantes (E-451, E-412), conservador (E-200) y colorantes (E160c, E-101)),

Projayork (0,89 %) (sal, dextrosa, estabilizador E-407, antioxidante E-331, aromas) (2%).

Alérgenos: *Este producto contiene: GLUTEN, LECHE, SOJA, ALTRAMUZ (considerados como posibles alérgenos según Lista oficial europea de sustancias alergénicas (RD 1169/11/))*

Información Nutricional: Valores nutricionales medios por cada 100 grs. de producto:

Energía: 835,08 Kj / 200,26 Kcal	grasa
total 5,26 grs.	de las cuales saturadas: 2,29 gr.
hidratos de carbono: 24,78 grs.	
de los cuales azúcares: 0,38 grs.	proteínas:
13,45 grs.	sal: 1,45 grs.

Descripción del Procesado: Recepción y almacenamiento de materias primas y envases, Fileteado y aliñado de la carne con projayork (compuesto por projayork en polvo y agua), sal, ajo y perejil), fase de reposo de la carne aliñada (10-12 horas /Tª: 0-4°C), acondicionamiento de materias primas (picado, troceado, loncheado,...), formación (liar los filetes con las lonchas de queso), enharinar, encolar, empanar, congelar (60 min. hasta Tª < -20°C), envasar, almacenamiento en congelación (Tª < -18°C), distribución en vehículo frigorífico (Tª < -18°C) y expedición.

Formatos de presentación: San Jacobo lomo bar, San Jacobo lomo menú, San Jacobo oferta, San Jacobo lomo XXL,

Presentación y Envasado: Caja de poliestireno expandido con tapa de 2,5 Kg. o de 5 Kg, Bandeja de polipropileno termosellada de varios tamaños y bandejas con tapa de polietileno tereflato de 375 grs y de 500grs.

Etiquetado: Marca comercial y logotipo, Clasificación del producto según el establecimiento, Denominación comercial del producto, Fabricante, dirección industrial y teléfono, N° de R.G.S., Lista de Ingredientes, Condiciones de conservación, fecha de congelación, fecha de caducidad y n° de lote. Información al consumidor del “cocinado completo”.

Condiciones de almacenamiento: Refrigerados entre 0 y +4°C y Congelados a -18° C.

Condiciones de transporte: vehículo frigorífico a Tª refrigeración (Tª: 0-4°C) o congelación (Tª < -18°C) según proceda

Destino final previsto para el producto: Establecimientos minoristas o de restauración.

Modo de empleo: Una vez descongelado el producto no volverlo a congelar. COCINADO COMPLETO. Freír durante 3-4 min a 170-190°C.

Características del número de lote: El n° de lote se compone de seis dígitos sin separación entre ellos, que coinciden con la fecha de envasado, los dos primeros corresponden al día de envasado, el tercero y cuarto al mes y el quinto y sexto al año.

Fecha de caducidad o consumo preferente: 10 días (refrigerado) o 180 días (congelado)

Número de Registro Sanitario: 10.23116/CO

Criterios de Seguridad Microbiológicos:

Según Reglamento CE 2073/05 los límites microbiológicos son los que se detallan a continuación:

○ Preparados de carne de cerdo y ternera:

- Escherichia coli: n=5, c=2, m=500, M=5x10³ (final del proceso de fabricación)
- Salmonella: n=5, c=0, Ausencia/10g (productos comercializados durante su vida útil)

ANALISIS	PARAMETRO
EXTERNO	Indicador: Aerobios
EXTERNO	Indicador: Enterobacterias
EXTERNO	Testigo falta higiene: E.Coli
EXTERNO	Testigo falta higiene: S.Aureus
EXTERNO	Patógeno: Salmonella
EXTERNO	

- **Criterios de seguridad para productos químicos, físicos y alérgenos:**

- Contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios (Reglamento UE 2023/915 de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos representativos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el reglamento (CE) N° 1881/2006

Contenido máximo de melamina en los productos alimenticios (Reglamento UE 2023/915 de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos representativos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el reglamento (CE) N° 1881/2006)

Melamina: 2,5 mg/Kg

- Ausencia de contaminantes físicos, tales como fragmentos del material de envase o embalaje, o de la maquinaria utilizada en el procesado del producto, como vidrio, metal, plástico, tornillos, juntas, etc..., que se incorporan accidentalmente al alimento en el proceso productivo. Así como materias extrañas que puedan acompañar a las materias primas, como piedras, ramas, restos de huesos, dientes, etc...
- Ingredientes alérgenos: Es de obligada información al consumidor en el etiquetado del producto de todos los ingredientes que este lleve, incluso cuando forman parte de un ingrediente compuesto, haciendo especial mención cuando se trata de sustancias consideradas como posibles alérgenos (según Lista oficial europea de sustancias alergénicas).